



VielfaltMenü

38. Semaine 14.09. - 20.09.2026

KIGA

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Hors-d'oeuvre de crudités fraîches

Hors-d'oeuvre de crudités fraîches

Hors-d'oeuvre de crudités fraîches

Hors-d'oeuvre de crudités fraîches

Hors-d'oeuvre de crudités fraîches

Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal

Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal

Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal

Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal

Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal

PLAT PRINCIPAL

Filet de poulet grillé, tagliatelles à la sauce à l'ail, carottes (uw, aw, ae, am, bc)

Boulettes de volaille, sauce tomate, riz, petits pois (uw, aw, bc, au)

Couscous marocain avec poulet, carottes et courgettes (uw, aw, bc, bm)

Filet de poisson pané, riz au beurre, épinards en branche à la crème (uw, aw, af, am, bc, bm, au)

Gulasch de bœuf avec champignons, purée de pommes de terre, chou romanesco (3, uw, aw, am, bc, bm, au)

Energie pro Portion: 2146 kJ, 513 kcal

Energie pro Portion: 1673 kJ, 398 kcal

Energie pro Portion: 2171 kJ, 520 kcal

Energie pro Portion: 2400 kJ, 575 kcal

Energie pro Portion: 1835 kJ, 439 kcal

DESSERT

Fromage blanc aux chocolat et céréales - Fruit du jour (8, uw, aw, gb, go, am, an, sh)

Crêpes avec compote de pomme - Yaourt nature (uw, aw, ae, am)

Yaourt à la cerise - Fruit du jour (8, am)

Riz au lait avec sauce à la framboise - Fruit du jour (8, am)

Macédoine de fruits - Fromage (am)

Energie pro Portion: 713 kJ, 170 kcal

Energie pro Portion: 901 kJ, 214 kcal

Energie pro Portion: 543 kJ, 129 kcal

Energie pro Portion: 705 kJ, 168 kcal

Energie pro Portion: 624 kJ, 149 kcal

Nous cuisinons avec du sel iodé. Dans la mesure du possible, nos fruits et légumes viennent de nos fournisseurs régionaux. Avec chaque repas il y a une boisson (Eau, infusion aux fruits sucrée avec 2% de miel).

Vous pouvez trouver les informations sur les additifs et les allergènes sur notre panneau d'affichage.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Hors-d'oeuvre de crudités fraîches	Hors-d'oeuvre de crudités fraîches	Hors-d'oeuvre de crudités fraîches	Hors-d'oeuvre de crudités fraîches	Hors-d'oeuvre de crudités fraîches
	Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal
PLAT PRINCIPAL	Hachis de bœuf, purée de pommes de terre maison, carottes (3, uw, aw, am, bc, au)	Pizza Margarita avec dés de tomates et gratinée au gouda (3, uw, aw, gb, am)	Cannellonis farcis aux épinards, nappés de sauce tomate et gratinés au fromage (uw, aw, ae, am, bc, au)	Chili con carne accompagné de riz et d'une sauce à la crème fraîche (uw, aw, bc)	Filet de poisson au four, pommes de terre, mélange de légumes à la crème (uw, aw, af, am, bc, bm)
	Energie pro Portion: 2085 kJ, 496 kcal	Energie pro Portion: 2319 kJ, 555 kcal	Energie pro Portion: 2085 kJ, 501 kcal	Energie pro Portion: 2259 kJ, 537 kcal	Energie pro Portion: 2444 kJ, 585 kcal
DESSERT	Yaourt aux myrtilles - Fruit du jour (8, am)	Crème vanille et sauce au chocolat - Fruit du jour (1, 8, am)	Yaourt nature avec coulis de fruits - Fruit du jour (8, am)	Compote de pommes - Yaourt nature (3, am)	Fromage blanc aux fruits rouges - Fruit du jour (8, am)
	Energie pro Portion: 693 kJ, 164 kcal	Energie pro Portion: 722 kJ, 172 kcal	Energie pro Portion: 752 kJ, 178 kcal	Energie pro Portion: 645 kJ, 153 kcal	Energie pro Portion: 628 kJ, 150 kcal

Nous cuisinons avec du sel iodé. Dans la mesure du possible, nos fruits et légumes viennent de nos fournisseurs régionaux. Avec chaque repas il y a une boisson (Eau, infusion aux fruits sucrée avec 2% de miel).

Vous pouvez trouver les informations sur les additifs et les allergènes sur notre panneau d'affichage.